

# ROMANICO DOC

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata

Uve: Verdicchio

Gradazione alcolica: 12,5°

Zona di produzione: Colline dei Castelli di Jesi

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Altitudine 250-400 mt s.l.m. densità impianto 2.000 - 3.000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento Guyot

Formati disponibili: lt. 0,75



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdi

Olfattivo: sentori di fiori di acacia e di miele

Gustativo: secco e morbido

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: frittiture di pesce, crostacei e molluschi

Temperatura di servizio: 8° - 10°